

# Civils de la Défense

Plateforme de recrutement de personnel civil  
contractuel du ministère des Armées

## AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION F/H

Villemagne, 11, Aude, Occitanie

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>Type de contrat</b>                        | <b>Niveau d'études</b>            |
| Candidature spontanée                         | CAP - BEP ou équivalent           |
| <b>Prise de fonction souhaitée</b>            | <b>Date limite de candidature</b> |
| 01/08/2025                                    | 18/04/2025                        |
| <b>Domaine professionnel</b>                  | <b>Niveau d'expérience</b>        |
| RESTAURATION, HÔTELLERIE, LOISIRS             | CANDIDATURE SPONTANÉE             |
| <b>Rémunération</b>                           | <b>Avantages liés au poste</b>    |
| mensuel net<br>annuel brut (selon expérience) | Parking                           |
| <b>Contraintes particulières d'exercice</b>   | <b>Télétravail</b>                |
| Disponibilité week-end et jours fériés        | Non                               |

### Descriptif de l'organisation

Le groupement de soutien commissariat (GSC) de Carcassonne, créé le 1er janvier 2011, est un organisme dont la mission principale consiste à assurer le soutien des différents organismes implantés sur le périmètre géographique relevant de la Base de Défense de Carcassonne. Rattaché(e) au soutien vie du GSC de Carcassonne ce poste est situé sur au CTM France-Sud sur la commune de Villemagne.

### Descriptif des missions

L'agent sera chargé(e) de participer aux activités de production de repas, aux missions de réception, de distribution et service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration.

### Profil recherché

Contrat 1 mois/avoir au moins 18 ans/Réaliser des préparations culinaires sur place et assurer le service des repas dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité/Réaliser la mise en place des espaces de distribution, ainsi que leur réapprovisionnement pendant le service /Assurer la politique

alimentaire et les directives du chef gérant de restauration /Organiser la présentation des produits et plats chaud ou froid en rampe de distribution et effectuer l'approvisionnement en cours de distribution/Réalisation de la plonge de la salle à manger.

Rémunération approximative = 1450 euros net.

## **Process de recrutement**

- Si votre candidature est présélectionnée, un entretien téléphonique vous sera proposé pour apprécier vos attentes et motivations.
- Si cette première étape est concluante, un entretien en présentiel ou à distance vous sera proposé avec l'employeur et éventuellement le service des ressources humaines.
- Les suites données à votre candidature vous seront communiquées par l'employeur à l'issue de cet entretien.